EVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS
LIMONADIERS – BRASSERIES - CAFES

INTRODUCTION

En vertu d'un **décret du 5 novembre 2001,** l'employeur doit transcrire et mettre à jour, dans un **document unique,** les résultats d'évaluation des risques pour la sécurité et la santé des travailleurs à laquelle il doit procéder (C. trav., articles R. 230-1 et 263-1-1).

Cette évaluation comporte un **inventaire des risques** identifiés dans chaque unité de travail de l'entreprise ou l'établissement.

Ce document devra être tenu à la **disposition des représentants du personnel** ou, à défaut, **des personnes soumises à un risque** pour leur sécurité ou leur santé, ainsi que du **médecin du travail**.

Il est également tenu, **sur leur demande**, à la disposition de **l'inspecteur ou du contrôleur du travail ou des agents des services** de prévention des organismes de sécurité sociale et des organismes professionnels.

La mise à jour du document devra être effectuée :
- au moins **chaque année** ;
- lors de toute **décision d'aménagement important** modifiant les conditions d'hygiène et de sécurité ou les conditions de travail ;
- lorsqu'une **information supplémentaire** concernant l'évaluation d'un risque dans une unité de travail est recueillie.

A compter du **8 novembre 2002**, le fait pour l'employeur de ne pas transcrire ou de ne pas mettre à jour les résultats de l'évaluation des risques sera puni d'une **peine d'amende** de **1.500 € et de 3.000 € en cas de récidive**.

Afin d'aider les entreprises du secteur des H.C.R, plus particulièrement, les petites et moyennes entreprises, à remplir cette obligation, notre organisation a préparé à leur intention un document unique.

Aussi, nous avons élaboré **un guide mode d'emploi**.

Ce guide se compose de **tableaux** qui sont destinés à lister les risques, **poste par poste** afin de repérer, **par rapport aux fonctions du salarié**, **les situations dangereuses et de la mise en œuvre des solutions**.

Il y a ensuite, les **fiches** qui recensent les **principaux risques** présents chez les **limonadiers, brasseurs et cafetiers**.
Sur chaque fiche, vous trouverez des exemples **de situations dangereuses et les mesures de prévention à prendre**.

Enfin, il faudra faire une **synthèse de l'évaluation des risques** par unité de travail (comme unité de travail, nous avons fait le choix du **service**) et **apprécier le niveaux des risques potentiels par service** (**Sans objet : SO – Non significatif : A – Faible : B – Moyen : C – Significatif : D**).

———————————————————

Liste des postes de travail dans les limonadiers, brasseries et cafés

1. **Barman.**

2. **Cafetier, chef barman, gérant de brasserie, patron de café.**

3. **Aide de cuisine, officier (restauration), plongeur.**

4. **Chef de cuisine, cuisinier, chef de partie, second de cuisine, commis de cuisine.**

5. **Commis de salle, chef de rang, hôtesse de table, serveur(se).**

———————————

Postes de travail – Fonctions

Poste de travail : Barman
Fonctions : accueille, prend les commandes et sert le client au bar ou en salle. Débarrasse, nettoie et range son secteur. Participe à l'entretien de la salle après la fermeture de l'établissement. A une relation d'écoute vis-à-vis de la clientèle. Peut approvisionner le bar.
Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates – exemple : la musique forte), agression d'une personne extérieure à l'entreprise (agression d'un client…), risque lié à l'alcoolisme, risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation…), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution…).
Mises en œuvre des solutions :

Poste de travail : Cafetier, chef barman, gérant de brasserie, patron de café

Fonctions : assure le fonctionnement d'un café-bar.
Recrute, forme et encadre le personnel du café-bar.
Surveille, encaisse et tient la comptabilité journalière des additions.
Assure l'approvisionnement des boissons pour le bar.
Est responsable de l'accueil de la clientèle et du déroulement du service.
Peut suppléer une absence au bar (préparation et service des boissons, glaces, café ; prise des commandes…).
Peut assurer une activité de gestion complémentaire (hôtel, restaurant…).

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates – exemple : la musique forte), agression d'une personne extérieure à l'entreprise (agression d'un client…), risque lié à l'alcoolisme, risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation…), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution…).

Mises en œuvre des solutions :

Poste de travail : Aide de cuisine, officier (restauration), plongeur.

Fonctions : aide le cuisinier dans la préparation des plats simples (légumes et entrées).
S'occupe du nettoyage des locaux et du matériel de cuisine.
Fait la plonge de la batterie (ensemble des ustensiles de métal servant à faire la cuisine) et de la vaisselle (couvert, ustensiles divers…).
Manutentionne et stocke les produits d'entretien et les denrées alimentaires.

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates), risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation…), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à la manutention manuelle (risque consécutif à des efforts physiques, écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaise posture…), risque lié aux machines et équipements de travail (machine à laver la vaisselle…), risque lié aux produits et aux émissions et aux déchets (émission de gaz, de produit volatil comme par exemple de l'huile chaude), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution…).

Mises en œuvre des solutions :

Poste de travail : Chef de cuisine, cuisinier, chef de partie, second de cuisine, commis de cuisine.

Fonctions : prépare et cuisine les mets, réalise la préparation des plats, relevant de sa partie (légumes, poissons, sauces…).
Supervise la finition des plats et en contrôle la qualité.
Peut être responsable du fonctionnement de l'ensemble de la cuisine (personnel, matériel, hygiène et repas).
Peut participer ou élaborer de nouvelles recettes.
Peut se voir confier les achats de cuisine.

Risques identifiés : risque et nuisance liés au bruit (il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates), risque lié au manque d'hygiène corporelle (contamination des produits de consommation…), risque lié au matériel frigorifique (peut être enfermé accidentellement), risque lié aux effondrements et aux chutes d'objets, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à la manutention manuelle (risque consécutif à des efforts physiques, écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaise posture…), risque lié aux machines et équipements de travail (machine à laver la vaisselle…), risque lié aux produits et aux émissions et aux déchets (émission de gaz, de produit volatil comme par exemple de l'huile chaude), risque d'incendie, d'explosion (l'utilisation de produits inflammables comme le gaz de ville, ou de produit qui provoque une atmosphère explosive avec l'air comme les bombes aérosol..), risque de coupures et piqûres, risque lié à l'électricité (brûlures ou électrocution…).

Mises en œuvre des solutions :

Poste de travail : Commis de salle, chef de rang, hôtesse de table, serveur(se).
Fonctions : accueille et place la clientèle dans son rang, conseille et prend généralement les commandes. Effectue le service en salle, en veillant à la satisfaction de la clientèle. Nettoie et prépare la salle. Peut confectionner des mets simples.
Risques identifiés : risque lié à l'agression d'un tiers (agression de la part d'un client…), risque lié au manque d'hygiène corporelle, risque lié aux chutes de plain-pied et glissades, risque lié à l'électricité, brûlure ou d'électrocution.
Mises en œuvre des solutions :

Liste des risques répertoriés chez les limonadiers, brasseurs et cafetiers

1· risques liés aux allergies, aux produits, aux émissions et aux déchets ;

2· risques liés à la manutention manuelle ;

3· risques liés aux piqûres et coupures (seringues, couteaux…) ;

4· risques liés au fait de la montée et de la descente des escaliers (femmes de chambres, personnel de salle…) ;

5· risques liés aux machines et équipements de travail ;

6· risques liés aux chutes de plain-pied et glissades ;

7· risques liés à l'agression de la part d'un tiers extérieur à l'entreprise (clients, fournisseurs…) ;

8· risques et nuisances liés au bruit ;

9· risques liés à l'alcoolisme ;

10· risques liés au manque d'hygiène corporelle ;

11· risques liés aux effondrements et aux chutes d'objets ;

12· risques liés au matériel frigorifique ;

13· risques d'incendie et d'explosion ;

14· risques liés à l'électricité ;

15· risques liés au manque de formation ;

16· autres risques.

Liste non limitative.

Fiche 1

Risques liés aux allergies, aux produits, aux émissions et aux déchets

C'est un risque d'infection, d'intoxication, d'allergie, de brûlure… par inhalation, ingestion ou contact cutané de produits mis en œuvre ou émis sous forme de gaz, de particules solides ou liquides.
Dans certaines conditions, il peut en résulter des maladies professionnelles.

Exemple : émission de gaz, de produit volatil (huile chaude…), émissions de poussières (farine…).

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : remplacer le produits par un autre moins dangereux ; faites porter des protections individuelles : protections respiratoires, gants, lunettes…

Fiche 2

Risques liés à la manutention manuelle

Ce sont des risques de blessures et, dans certaines conditions, de maladies professionnelles, consécutives à des efforts physiques, des écrasements, des chocs, des gestes répétitifs, de mauvaises postures.

Exemple : manutention de charges de masse unitaire élevée ; manutention effectué de façon répétitive et à cadence élevée ; mauvaise postures imposées, ou prises par le personnel : dos courbé, charge éloigné du corps, faire les lits…

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez les postes de travail pour supprimer ou diminuer les manutentions ; utilisez les moyens de manutention comme les chariots à roulettes… ; formez le personnel à adopter des gestes et des postures appropriés.

Fiche 3

Risques liés aux piqûres et coupures

Ce sont des risques de blessures, qui peut être grave, consécutif notamment à l'utilisation d'objets coupants et tranchants…

Exemple : les situation dangereuses résultent notamment de trouvailles d'objets pointus dans les poubelles (femmes de chambres, gouvernantes, lingère…), l'utilisation de couteaux sans plus faire attention, verres cassés…

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : informer les salariés (femmes de chambre…) de la possibilité de produits dangereux dans les poubelles (seringues…) ; former le personnel.

Fiche 4

Risques liés au fait de la montée et de la descente des escaliers

Ce sont des risques de blessures résultant de la chute dans les escaliers qui résultera elle-même de la fatigue à certains moments de la journée.

Exemple : les situations dangereuses sont une grande circulation dans les escaliers à certains moments de la journée due en partie à la circulation, des clients, dans l'établissement.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : installation d'un ascenseur pour l'hôtel, installation de mains courantes, pose de marches antidérapantes.

Fiche 5

Risques liés aux machines et équipements de travail

C'est un risque de blessure par l'action mécanique (coupure, perforation, écrasement, entraînement…) d'une machine, d'une partie de machine, d'un outil portatif ou à main.
Cela concernera en grande partie le personnel d'entretien car nous avons déjà vu le risque lié aux piqûres et coupures qui concerne d'autres personnels (cuisiniers, plongeurs, femmes de chambres, lingère).

Exemple : partie mobile (organe de transmission, pièce outil…) accessible au personnel, ; utilisation d'outils tranchants notamment de hachoirs, cutters, scies…

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : si vous avez des machines et des outils conformes à la réglementation ; utilisez ces derniers selon les prescriptions du fournisseurs ; formez le personnel ; faites porter des équipements de protection individuelle comme des lunettes ou encore des gants…

Fiche 6

Risques liés aux chutes de plain-pied et glissades

Ce sont des risques de blessures causées par la chute de plain-pied d'une personne. La blessure peut résulter de la chute elle-même ou du heurt d'un objet, d'une partie de machine ou de mobilier.

Exemple : sol glissant : produit répandus (eau, huile, gazole, détritus…).

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez la circulation des personnes dans l'enceinte de votre établissement ; supprimer les zones dangereuses : utilisation de revêtement de sol antidérapants, suppressions des inégalités du sol, élargissement des passages… ;
Entretenez vos sol par un nettoyage périodique et immédiat en cas de réparation des parties défectueuses…

Fiche 7

Risques liés à l'agression d'un tiers extérieur à l'entreprise

Ces sont des risques liés au contact de la clientèle ou fournisseur ou encore toute personne extérieure.

Exemple : les insultes, les agressions physiques envers les réceptionnistes, les femmes de chambres, le veilleur de nuit, qui viennent des clients mécontents.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : des séances de psychothérapie…

Fiche 8

Risques et nuisances liés au bruit

Le bruit est une source d'inconfort car il entrave la communication orale, gêne l'exécution de tâches délicates.
Dans le cas d'exposition sur longue période, il peut provoquer une surdité irréversible.

Exemple : le bruit émis de façon continue par des machines, des outils, des imprimantes…

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : supprimez les sources de bruit, limitez son intensité ou les temps d'exposition du personnel…etc.

Fiche 9

Risques liés à l'alcoolisme

L'alcoolisme présente des risques car il peut perturber l'activité de l'entreprise mais surtout avoir des incidences sur le comportement et la vigilance des salariés et être à l'origine d'accidents.

Exemple : état d'ébriété d'un salarié (veilleur de nuit, barman…)

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : l'alcootest pourra être pratiqué, si le salarié a la possibilité de le contester et si celui-ci est justifié par la nature du travail et les conséquences possibles de l'ébriété sur les personnes ou les biens, inscrire le salarié aux alcooliques anonymes ou l'inciter à le faire, règlement intérieur.

Fiche 10

Risques liés au manque d'hygiène corporelle

Ce sont des risques d'atteinte à la santé.
Pour certaines activités (restauration…) c'est en plus un risque de contamination des produits mis en œuvre.

Exemple : absence de moyens nécessaires pour permettre l'hygiène corporelle du personnel, absence de moyen et de personnel pour les premiers soins et notamment les blessures bénignes, non prise en compte des règles d'hygiène pour la mise en œuvre des produits alimentaires… etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : avoir des WC en nombre suffisant, des points d'eau potable, des vestiaires, maintenir constamment l'état de propreté des équipements sanitaires, avoir un médecin, une infirmière ou encore un secouriste parmi le personnel, ou à défaut une trousse de secours.

Fiche 11

Risques liés aux effondrements et aux chutes d'objets

Ce sont des risques, notamment, de blessure qui résulte de la chute d'objets provenant de stockage, d'un étage supérieur ou de l'effondrement de matériau.

Exemple : objets stockés en hauteur (étagères, dessus d'armoire…), objets empilés sur de grandes hauteurs.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : organisez le stockage (emplacement réservé…) limitez la hauteur de stockage en tenant compte des caractéristiques des objets et de leurs emballage… etc.

Fiche 12

Risques liés au matériel frigorifique

Ce sont des risques d'atteinte à la santé.
Dans la cuisine, il existe des matériels frigorifiques de toute taille pour stocker la nourriture.

Exemple : **risque d'enfermement accidentel d'un employé de cuisine, mauvaise congélation…**

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : **suivre le mode d'emploi du fournisseur, prévoir un système d'ouverture à l'intérieur de la chambre froide, veilleuse dans les frigos, et réglage de température, non rupture de la chaîne de froid entre la livraison et le service au client… etc.**

Fiche 13

Risques d'incendie et d'explosion

Ce sont des risques de brûlure ou de blessure de personnes consécutives à un incendie ou à une explosion. Ils peuvent provoquer des dégâts humains et matériels importants.

Exemple : utilisation de produits inflammables, mélange de produits incompatibles… etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : remplacez un produit par un autre, installez des moyens de détection et d'alarme, établissez des plans d'intervention (consigne d'incendie, exercice avec les pompiers…) et d'évacuation (issue de secours…)…etc.

Fiche 14

Risques liés à l'électricité

Ce sont des risques de brûlure ou d'électrocution consécutives à un contact avec un conducteur électrique ou une partie métallique sous tension.

Exemple : matériel défectueux, beaucoup de prises… etc.

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : faire réaliser vos installations électriques par une personne qualifiée (électricien), faites contrôler régulièrement vos installations électriques, à la réception ou en cuisine…, par un organisme agréé, informer le personnel du risque électrique… etc.

Fiche 15

Risques liés au manque de formation

C'est un facteur de risques d'accident ou de maladie professionnelle qui résultent de la méconnaissance des bonnes pratiques de travail, des consignes de sécurité ou des règles de prévention.

Exemple : formation de base du personnel insuffisante pour la compréhension des instructions données, de la signalisation et des consignes de sécurité, formation incomplète du personnel au poste de travail pour effectuer correctement leur tâches….

Maîtrisez vos risques en prenant les mesures adéquates : complétez la formation de base du personnel, formez les nouveaux embauchés aux règles générales de sécurité, faites suivre des cours de secourisme auprès de la Croix-rouge française…

Fiche 16

Autres risques

Dans cette fiche nous vous proposons quelques exemples de risques :

- **ergonomie** : inadaptation des postes de travail, des machines, des outils aux aptitudes du personnel ;
- **stress** ;
- **contrôle** : pas de correction effectuée suite à la détection d'une anomalie par un contrôle interne ou externe ;
- **secours** : pas d'organisation des premiers secours : procédure, matériel…